

## PREKYBOS CENTRALI, PARDUOTUVĖS



Ūkio subjektai, norintys tvarkyti maistą prekybos centruose, parduotuvėse, turi turėti maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą. Daugiau informacijos apie maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimo išdavimo tvarką galima rasti [čia](#).

Maisto tvarkymo patalpos turi būti suprojektuotos, pilnai įrengtos, švarios, suremontuotos, geros būklės.

## BENDRIEJI REIKALAVIMAI PATALPOMS

- ▶ Maisto patalpų planas, dizainas, dydis, vieta turi atitikti geros higienos praktikai būtinas sąlygas, taip pat saugoti nuo maisto užteršimo jo ruošimo, tvarkymo ir perdirbimo metu.
- ▶ Patalpų sienų, grindų, lubų, langų, durų danga turi būti lengvai plaunama (paviršius lygus, dažytas, gali būti išklota plytelių danga) nelaidi, nesugerianti nešvarumų, jei reikalinga, turi būti dezinfekuojama. Languose (jei atidaromi į lauką) turi būti įtaisyti nuo vabzdžių saugantys tinkleliai, kurie būtų lengvai išvalomi.
- ▶ Maisto tvarkymo įmonėje turi būti pakankamai įrengta šaldymo įrenginių ir/ar patalpų (šaldymo vitrinos, šaldymo kameros), kuriose kontroliuojamas temperatūros režimas.
- ▶ Turi būti pakankama tinkama natūrali ir mechaninė ventiliacija, pakankamas natūralus ir (ar) dirbtinas apšvietimas.
- ▶ Turi būti tiekiamas geriamas šaltas/karštas vanduo, tinkamai įrengta kanalizacija, kad būtų išvengta rizikos taršos.
- ▶ Turi būti pakankamas skaičius plautuvių, nuskalaujamų tualetų.

## PREKYBOS ZONA (SALĖ) IR (AR) VIETA

- ▶ Skirtingų rūšių maistas šaldymo vitrinoje ar prekybos salėje (žalia mėsa, žuvis, vaisiai, daržovės, duonos gaminiai, pieno produktai ir kt), ne maisto prekės, gyvūnų maistas, specialios paskirties produktai turi būti laikomi patikimai atskirti.
- ▶ Prekybos salėje turi būti pakankamas kiekis šaldymo įrenginių (šaldymo vitrinų, šaldytuvų), kad būtų užtikrintos (jei reikalinga) gamintojo nurodytos maisto produktų laikymo sąlygos. Kiekviename šaldymo įrenginyje turi būti termometras, o šaldymo įrenginiai sunumeruoti.
- ▶ Nepakuota šviežia mėsa, paukštiena, žuvis, bei gatavi maisto produktai, skirti vartoti be plovimo ar šiluminio apdorojimo, gali būti liečiami tik tam skirtais įrankiais mėvint apsaugines pirštines. Naudojamas inventorių (peiliai, pjaustymo lentelės, samčiai ir kt) turi būti paženklinėti ir naudojami tik pagal paskirtį.
- ▶ Įrengtas pakankamas kiekis plautuvių, prie kurių turi būti pakabintos rankų plovimo, sausinimo ir dezinfekcijos priemonės, po plautuve – šiukšliadėžė. Prie plautuvių turi būti iškabinami piešiniai, aprašymai ar schemas, kaip teisingai plauti ir dezinfekuoti rankas.
- ▶ Turi būti įrengtos matomoje vietoje kontrolinės svarstyklės.

## PAGALBINĖS PATALPOS

### Maistų produktų priėmimo patalpa arba vieta

- ▶ Įrengta patalpa arba vieta maisto produktų priėmimui, skirta įsitikinti kad, maisto produktai atitinka saugos, kokybės reikalavimus bei turi reikalingus lydimočius dokumentus. Turi būti kontrolinės svarstyklės svorių kontrolei; šiukšliadėžė.

### Sandėliavimo patalpos

- ▶ Sandėliavimo patalpose skirtingų rūšių maistui įrengtos atskiros patalpos arba veiksmingai atskirtos sandėliavimo vietos, kur reikalinga, palaikoma atitinkama temperatūra (įrengtos šaldymo kameros). Visos sandėliavimo patalpos (vietos), šaldymo įrenginiai – sunumeruoti.
- ▶ Maisto produktai dedami ant padėklų į rietuves arba ant lentynų. Rietuvės atitrauktos nuo sienų.

### Patalpos darbuotojams

- ▶ Persirengimo patalpoje arba vietoje turi būti rūbų spintelės: viena spintelė – asmeniniams rūbams, kita – darbo rūbams.
- ▶ Personalui turi būti įrengtas valgomasis arba vieta papietauti.
- ▶ Turi būti įrengtas pakankamas kiekis nuskalaujamų tualetų.
- ▶ Pagalbinėse patalpose turi būti įrengtas pakankamas kiekis plautuvių, prie kurių turi būti pakabintos rankų plovimo, sausinimo ir dezinfekcijos priemonės, po plautuve – šiukšliadėžė. Prie plautuvių turi būti iškabinami piešiniai, aprašymai ar schemos, kaip teisingai plauti ir dezinfekuoti rankas.

## **VALYMAS PLOVIMAS DEZINFEKAVIMAS**

- ▶ Maisto tvarkymo įmonėje valymo, plovimo, dezinfekavimo medžiagos naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami plovikliai ir Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka įteisinti biocidai.
- ▶ Plovikliams, detergentams ir kitoms valymo medžiagoms laikyti turi būti numatyta atskira vieta/spintelė, kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo.
- ▶ Valymo inventorių (šepetėliai, kibirai ir kt) turi būti paženklintas ir laikomas atskiroje jiems skirtoje vietoje, kad neužterštų maisto produktų ir įrangos.
- ▶ Kiekvienoje maisto tvarkymo patalpoje (ar kitoje patogioje vietoje) turi būti iškabintas įmonėje parengtas patalpos ir įrangos tvarkymo planas.
- ▶ Tualetų valymui turi būti naudojamas atskiras paženklintas inventorių, kuris įprastai laikomas tualetų patalpose.

## **REIKALAVIMAI PERSONALUI**

- ▶ Darbuotojai turi patikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka prieš pradėdami dirbti maisto įmonėje ir nustatytu dažnumu tikrintis periodiškai.
- ▶ Darbuotojai turi turėti galiojančią privalomą higienos žinių pažymėjimą, dėvėti švarius darbo drabužius.

## **ATLIEKŲ IR TECHNINIŲ MEDŽIAGŲ TVARKYMAS**

- ▶ Įmonėje susidariusios maisto ir ne maisto atliekos surenkamos į specialią tarą (plastikines dėžes su dangčiais, t.y. konteinerius).
- ▶ Šalutiniai gyvūniniai produktai saugojami atskirai, išlaikant reikalingus temperatūrinius režimus, paženklintose talpyklose. Šalutinius gyvūninius produktus iš prekybos įmonių surenka tik subjektai, turintys veterinarinį patvirtinimą tai veiklai.